



Promemoria per produttori, trasformatori e commercianti all'estero riconosciuti da Bio Suisse

## Promemoria gestione cantina / vinificazione Versione 28.11.2011

### 1. Ingredienti, additivi, colture e coadiuvanti per la trasformazione ammessi

Nella seguente lista sono elencate le sostanze ammesse per la vinificazione. NESSUN'ALTRA sostanza è ammessa.

#### a) I seguenti ingredienti devono provenire da aziende riconosciute da Bio Suisse:

- uva
- vino
- succo d'uva
- mosto d'uva concentrato
- mosto d'uva concentrato rettificato

#### b) I seguenti ingredienti devono essere biologici certificati:

- caseina
- gelatina alimentare
- zucchero

La gradazione alcolica naturale può essere aumentata di al massimo 1,25 in volume (che corrisponde a 2,5 kg di saccarosio per hl di mosto) con l'aggiunta di zucchero, mosto concentrato di uva o mosto concentrato di uva rettificato. Fanno eccezione i vini di uve labrusca e gli spumanti, la cui gradazione alcolica può essere aumentata di al massimo il 2% in volume (corrisponde a 4 kg/hl).

#### c) Additivi, colture e coadiuvanti per la trasformazione

- colture di microorganismi:
  - lieviti selezionati\*
  - colture batteriche starter\*: per iniziare la disacidificazione
- additivi:
  - SO<sub>2</sub> puro e soluzione acquosa
  - metabisolfito di potassio [E 224]

SO <sub>2</sub> totale	tenore di zucchero residuo < 5g/l	120 mg/l
	tenore di zucchero residuo > 5g/l	170 mg/l
- L(+)- acido tartarico [E 334]\*: ricavato da uve
- gas tecnici: N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, Ar
- coadiuvanti per la trasformazione (additivi al mosto d'uva nonché chiarificanti e prodotti per l'enologia):
  - carbonato di calcio
  - tartrato acido di potassio (cremor tartaro puro)
  - solfato di rame
  - pectinasi\*
  - albumina d'uovo (qualità bio)
  - colla di pesce solida
  - lievito per vinificazione: da aziende riconosciute da Bio Suisse
  - latte magro (qualità bio)
  - zolfo: solo per trattamento delle botti

- mezzi per la filtrazione:
    - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane: esenti da amianto e da cloro
    - farina fossile
    - bentonite
    - carbone attivo (solo per mosto)
    - perlite
    - diossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (sol di silicio)
  - fosfato di ammonio per spumante max. 0,3 g/l
  - fosfato di ammonio: se indice di formolo < 14, dosaggio max. 0,5 g/l
- Non ammessi: tannini acquistati, non provenienti dall'azienda*

## 2. Procedimenti di trasformazione

Sono ammessi solo i seguenti procedimenti di trasformazione:

- procedimenti tradizionali di vinificazione
- riscaldamento del mosto fino a 65°C
- collaggio
- chiarificazione
- filtrazione
- evaporazione sotto vuoto, osmosi inversa (per l'impiego di questi due procedimenti per l'arricchimento del mosto non è ammessa l'ulteriore aggiunta di zucchero, di mosto d'uva concentrato o di mosto d'uva concentrato rettificato).

*Non sono ammesse: nanofiltrazione e ultrafiltrazione*

## 3. Viticoltura

Vedi promemoria separato „Riassunto delle direttive Bio Suisse“ <http://www.bio-suisse.ch/it/importazioneesportazione3.php>

\*Ingrediente critico per quanto concerne la tecnologia genetica: dichiarazione d'impegno al rispetto del „divieto d'impiego di tecnologia genetica“ giusta le disposizioni del Regolamento Bio UE. Allegare la conferma dell'assenza di OGM mediante formulario di Bio Suisse: <http://www.bio-suisse.ch/it/importazioneesportazione3.php>